



## **Alexandre Bourdas et Carme Ruscalleda (3 étoiles Michelin) échangent autour de la pascade**

Paris (75) Depuis l'ouverture en 2012 du restaurant parisien **Pascade**, résultat d'une amitié de 30 ans qui lie **Alexandre Bourdas**, chef du **SaQuaNa** à Honfleur (2 étoiles Michelin) à Sébastien Pradal, sommelier, cette cantine-auberge réinvente la pascade traditionnelle aveyronnaise en la garnissant des compositions culinaires d'**Alexandre Bourdas**... ou de ses amis. En 2015, après Bruno Doucet, cuisinier-chef d'orchestre de trois Régalade à Paris en janvier, c'est au tour en février de la chef catalane Carme Ruscalleda (3 étoiles Michelin) qui cuisine au Sant Pau à Sant Pol de Mar, en Espagne. Sa pascade ? La pascade à la catalana : chicorée, Mizuna, rouleau de tortilla persil et ciboulette, saucisse Duroc, anchois à l'huile d'olive, tomates confites, olives vertes Sevillanas et noires Aragón et sauce XATÓ. Dans le même temps, Carme Ruscalleda propose dans son restaurant des mini pascades reprenant sa recette en amuse-bouche. Suivront le pâtissier des rêves Philippe Conticini, le jeune chef parisien David Toutain, mais aussi Apolline, la nièce d'**Alexandre Bourdas** complètement toquée de pascades ou encore Yoshihiro Murata, le chef japonais aux sept étoiles.